25 Min. | 4 Portionen | Glutenfrei

Hähnchen-Curry

Das Hähnchen gart bei ausgeschalteter Hitze – und bleibt butterzart.



ZUTATEN

- 500 g Hähnchenbrust
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g frischer Ingwer
- 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 15 g gelbe Currypaste (rote für mehr Schärfe)
- 10 g Maisstärke
- 65 g re.garum Huhn
- frischer Koriander und Limette

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel hacken, Knoblauch in Scheiben, Ingwer in Würfel schneiden. Bei starker Hitze goldbraun anbraten. (5 Min.)
2. Kokosmilch, Currypaste und Wasser dazugeben. Aufkochen und köcheln lassen. (5 Min.)
3. Stärke in wenig kaltem Wasser auflösen und nach und nach einrühren, bis die Sauce cremig ist.
4. Vom Herd nehmen und re.garum Huhn einrühren.
5. Hähnchen in Stücke schneiden, in die heiße Sauce geben, zudecken und die Hitze ausschalten. So gar ziehen lassen. (10 Min.)
6. Prüfen, ob das Hähnchen durch ist, und mit Reis, Koriander und Limette servieren.

Unser Tipp: Das Geheimnis ist die ausgeschaltete Hitze: Das Hähnchen gart sanft in der heißen Sauce und wird nicht trocken.

Profi-Version: Hähnchenwürfel 1 Stunde mit 6 % re.garum Huhn marinieren. Saucenbasis vorproduzieren und schockkühlen; à la minute auf 85 °C bringen, Hähnchen zugeben, Deckel drauf, 8 Minuten neben dem Herd (Kern 68–70 °C).